

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

**HELHa Campus Montignies** 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Travail de fin d'études			
Ancien Code	ECHA3B56TFE	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA3560		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	15 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Annie DELSALLE</b> (delsallea@helha.be) Perrine PIGEON (pigeonp@helha.be)		
Coefficient de pondération	150		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Cette unité d'enseignement a pour but de permettre à l'étudiant de démontrer l'acquisition de compétences en traitant un sujet s'inscrivant dans le cadre du bachelier en Gestion hôtelière, orientation Arts culinaires.

Elle incarne l'épreuve transversale de fin de cycle.

Elle permet également à l'étudiant de se préparer à entrer activement dans la vie professionnelle. Le séminaire de préparation à la vie professionnelle y contribue.

### Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

#### Compétence 1 **S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution**

- 1.1 Travailler, tant en autonomie qu'en équipe, dans le respect de la culture de l'entreprise
- 1.2 Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité
- 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- 1.5 Développer la polyvalence et l'esprit d'entreprendre afin de gérer des projets complexes, de proposer des solutions innovantes et de les accompagner
- 1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente

AC 1.7 Actualiser ses connaissances en matière de cultures gastronomiques et de tendances novatrices

#### Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**

- 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs
- 2.5 Développer un argumentaire efficace vis-à-vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement
- 2.6 Développer des partenariats avec les acteurs privés et publics
- 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- 2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs

#### Compétence 3 **Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**

- 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
- 3.2 Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels

- 3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
  - 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations
  - 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration
- Compétence 4 **Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique**
- 4.1 Décrypter et anticiper les évolutions du marché hôtelier et de la restauration et les attentes des clients
  - 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
  - 4.3 Accompagner des audits internes financiers, qualité, environnementaux, de gestion, de son activité, cerner les problèmes, proposer, mettre en œuvre et assurer le suivi des solutions
  - 4.4 Étudier et assurer le suivi des dossiers techniques d'investissement dans le respect des contraintes financières et comptables
  - 4.5 Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité
  - 4.6 Élaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés
- AC 4.7 Concevoir une offre de restauration (identité de l'implémentation, recettes, carte, etc.) attractive et cohérente
- 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration

### Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette unité d'enseignement, l'étudiant sera capable de:

- appliquer une méthodologie de la recherche afin de répondre à une problématique en lien avec le secteur ou un établissement HoReCa ou établir le business plan d'un projet d'établissement HoReCa
  - rédiger et structurer un document en respectant l'orthographe et la syntaxe
  - utiliser un vocabulaire adéquat de la profession
  - présenter oralement, à partir d'un support, les démarches et résultats du travail écrit, devant un jury de professionnels du secteur HoReCa
  - défendre le travail écrit devant un jury de professionnels du secteur HoReCa
  - porter un regard critique et adopter une démarche réflexive sur l'ensemble de sa production
- se préparer à entrer dans la vie professionnelle (rédiger un CV attractif et créatif et une lettre de motivation cohérente avec son profil et ses attentes professionnelles, piloter sa recherche d'emploi, préparer un entretien d'embauche, identifier les informations pour se positionner sur le marché de l'emploi)

### Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

## 3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

ECHA3B56TFEA	Travail de fin d'études	24 h / 14 C
ECHA3B56TFEB	Séminaire de préparation à la vie professionnelle	12 h / 1 C

Les descriptions détaillées des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

## 4. Modalités d'évaluation

Les 150 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

ECHA3B56TFEA	Travail de fin d'études	140
ECHA3B56TFEB	Séminaire de préparation à la vie professionnelle	10

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

### Dispositions complémentaires relatives à l'UE

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus

faible des AA en échec.

Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

## **5. Cohérence pédagogique**

Les différentes AA de cette UE concourent à l'intégration de l'étudiant.e dans son milieu professionnel.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

**HELHa Campus Montignies** 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE  
Tél : Fax : Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

Travail de fin d'études			
Ancien Code	4_ECHA3B56TFEA	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA3561		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	14 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Annie DELSALLE (delsallea@helha.be)		
Coefficient de pondération	140		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Le travail de fin d'études est une activité transversale permettant à l'étudiant.e de développer son autonomie, de démontrer ses capacités de recherche, d'analyse, de synthèse, d'esprit critique et sa réflexion personnelle à partir d'une problématique en lien avec le secteur ou un établissement HoReCa ou de la création du business plan d'un projet d'établissement HoReCa, qu'il/elle aura choisie, en réponse ou non à la demande de son maître de stage ou d'un collaborateur.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

A l'issue de l'activité d'apprentissage, l'étudiant.e sera capable, individuellement, de :

- appliquer une méthodologie de la recherche afin de répondre à une problématique en lien avec le secteur ou un établissement HoReCa ou établir le business plan d'un projet d'établissement HoReCa
- interroger ses connaissances et compétences afin de les développer ainsi que son esprit critique pour répondre à la problématique choisie ou établir le business plan d'un projet d'établissement HoReCa
- développer des compétences rédactionnelles de type « scientifique » et de forme exigées par l'implantation de La Louvière pour la réalisation et la présentation du travail écrit
- présenter, à partir d'un support, son travail écrit puis le défendre devant un jury composé de professionnels de l'HoReCa
- porter un regard critique et réflexif sur l'ensemble de sa production

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

L'AA vise la production d'un travail écrit, sa présentation ainsi que sa défense orale devant un jury de professionnels de l'HoReCa.

Le Travail écrit sera structuré suivant les directives du vademecum des Travaux de Fin d'Etudes et conformément au Règlement Général des Etudes.

Le Travail de Fin d'Etudes porte sur soit une problématique en lien avec le secteur ou un établissement HoReCa, proposée ou non par le maître de stage ou son collaborateur en lien ou non avec le lieu de stage ou le business plan d'un projet d'établissement HoReCa.

### Démarches d'apprentissage

En bloc 2, l'étudiant.e complète le document de recherche d'un promoteur.

En bloc 3, le responsable des TFE établit en collaboration avec ses collègues et la direction, les binômes "étudiants-

promoteurs" pour l'ensemble du site.

L'étudiant.e travaille en autonomie puis en collaboration avec son promoteur, d'éventuels conseillers techniques ou son maître de stage ou collaborateur selon un calendrier et des modalités prévus entre eux, dans le respect des échanges imposées par l'institution.

### Dispositifs d'aide à la réussite

- L'activité d'apprentissage COHA2383 "Séminaire de préparation au TFE" de bloc 2.
- L'activité d'apprentissage COHA2332 "Actualités liées au secteur" de bloc 2.
- Les TFE déposés à la bibliothèque qui peuvent servir d'exemples
- Le suivi apporté par le promoteur, les conseillers techniques éventuels ou le maître de stage ou son collaborateur
- Les documents de référence à savoir :
  - le Règlement Général des Etudes
  - le Règlement Spécifique de Montignies-sur-Sambre
  - le vademecum TFE - étudiants.
  - la grille d'évaluation des TFE

### Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le support déposé sur ConnectED au regard de l'AA.

### Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Modalités opérationnelles, notes de cours, PPT ou autres supports sont déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Si l'étudiant.e n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée.

Les modalités opérationnelles sont déposées sur ConnectED au regard de l'AA.

Les modalités d'évaluation sont les suivantes :

La note est attribuée par les membres du jury du Travail de Fin d'Etudes. Elle se compose des éléments suivants :

- 10 % pour le travail de l'année évalué uniquement par le promoteur
- 50 % pour la partie écrite du travail évaluée par le promoteur et les lecteurs participant au jury du TFE
- 40 % pour la présentation et la défense orale évaluées par l'ensemble du jury de TFE

### Etudiants diplômables en janvier :

L'évaluation de l'AA est réorganisable en janvier

1ère session : mêmes contenu et modalités que Q3 de l'année N-1

2e session : mêmes contenu et modalités que Q3 de l'année N-1

Des outils de détection d'IA peuvent être utilisés par l'enseignant et intervenir dans l'évaluation (certificative ou non) des travaux, conformément aux usages autorisés et prescrits de la Charte IA de la HELHa.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%

production journalière			Evc	10	Evc	10
Période d'évaluation			Tvs + Exo	90	Tvs + Exo	90

Evc = Évaluation continue, Tvs = Travail de synthèse, Exo = Examen oral

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 140

### **Dispositions complémentaires**

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus faible des AA en échec.

Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

#### Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

**HELHa Campus Montignies** 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE  
Tél : Fax : Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

Séminaire de préparation à la vie professionnelle			
Ancien Code	4_ECHA3B56TFEB	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA3562		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	<b>Perrine PIGEON</b> (pigeonp@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Ce séminaire de 12 heures vise à accompagner les étudiant·e·s en Gestion hôtelière dans leur transition vers le monde professionnel. À travers une approche interactive et réflexive, il leur permet de mieux comprendre les attentes du secteur, de développer leurs compétences humaines et relationnelles et de se préparer concrètement aux démarches de recherche d'emploi.

Le séminaire combine des apports théoriques, des ateliers pratiques, des simulations et des échanges avec des professionnel·le·s (si organisables) afin de favoriser l'autonomie, la confiance en soi et la capacité à se positionner dans un environnement professionnel exigeant et en constante évolution.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

À l'issue de ce séminaire, l'étudiant·e sera capable de :

- Identifier les attentes et les codes du monde professionnel dans les secteurs de l'hôtellerie mais aussi du tourisme ;
- Analyser ses compétences, ses motivations et ses objectifs professionnels afin de construire un projet cohérent ;
- Adopter une posture professionnelle adaptée en contexte de recrutement ;
- Rédiger un CV et une lettre de motivation efficaces, adaptés aux spécificités du secteur visé ;
- Se présenter de manière convaincante lors d'un entretien d'embauche ou d'une rencontre professionnelle ;
- Utiliser des outils numériques professionnels pour valoriser son profil (LinkedIn, portfolio, etc.) ;
- Collaborer au sein d'un groupe pour résoudre une problématique professionnelle ou simuler une situation réelle ;
- Formuler un plan d'action personnel pour faciliter son insertion professionnelle a minima à court terme.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Le séminaire s'articule en différents modules:

- Module n°1: se connaître et se positionner professionnellement dans le champ de la gestion hôtelière
- Module n°2: savoir-être professionnels en contexte de recrutement
- Module n°3: préparer sa candidature
- Module n°4: atelier de projection professionnelle en collaboration, dans la mesure des possibilités agenda, avec les terrains professionnels cibles

• ...

## Démarches d'apprentissage

Ateliers interactifs  
Simulations et jeux de rôle  
Travaux en petits groupes  
Invités professionnels (si possible)  
Eventuellement, activité pédagogique obligatoire

## Dispositifs d'aide à la réussite

Coaching entre pairs  
Temps de feedback individualisé (à la demande)  
Exercices pratiques guidés (à la demande)  
Suivi post-séminaire (optionnel)

## Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le support déposé sur ConnectED au regard de l'UE/AA.

## Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Modalités opérationnelles, notes de cours, PPTs ou autres supports, vademécum, directives seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

#### Q1

Présence et participation active aux séances du séminaire: **70%** de la note finale. Toute absence, non dûment justifiée par un Certificat médical, entraînera de facto la note de **Zéro** par séance non prestée.

Dossier de projection professionnelle: **30%** de la note finale.

Dans le cadre de l'évaluation finale du séminaire, chaque étudiant·e est invité·e à rédiger un projet professionnel structuré en trois temporalités :

- À court terme (6 à 12 mois) : objectifs liés à la fin des études, à la recherche de stage ou au premier emploi, aux compétences à renforcer ;
- À moyen terme (1 à 3 ans) : insertion dans le secteur visé, évolution souhaitée, types de postes ou environnements professionnels envisagés ;
- À long terme (3 à 5 ans et au-delà) : ambitions de carrière, spécialisation, mobilité géographique, aspirations personnelles et professionnelles.
- Ce projet devra :
  - Mettre en évidence les motivations personnelles, les compétences acquises et celles à développer ;
  - S'appuyer sur une analyse du secteur (hôtellerie, tourisme, MICE, etc.) et des opportunités professionnelles en lien ;
  - Inclure un plan d'action réaliste et cohérent avec le parcours de formation ;
  - Format attendu : document écrit de 3 pages, structuré, clair et argumenté ;
  - Modalité de remise : à déposer sur ConnectED le premier jour officiel de la session ;
  - Critères d'évaluation : clarté du projet, cohérence des objectifs, pertinence des choix, capacité d'analyse et de projection.
  - Si le rapport n'est pas réalisé ou ne répond pas aux consignes demandées, la valeur de l'AA sera "PP".

#### Q3

Dossier de projection professionnelle: **100%**.

Les modalités opérationnelles seront postées sur ConnectED au regard de l'UE.

Si l'étudiant.e n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée. Par ailleurs, si l'activité pédagogique est obligatoire, l'étudiant.e est ajourné.

### **Etudiants diplômables en janvier**

L'AA est réorganisable en janvier et le contenu de l'évaluation portera :

- à la première session: dossier de projection professionnelle (100%) ;
- à la seconde session : dossier de projection professionnelle (100%).

### **Pondérations**

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Prj	70				
Période d'évaluation	Tvs	30			Trv	100

Prj = Projet(s), Tvs = Travail de synthèse, Trv = Travaux

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

### **Dispositions complémentaires**

#### **Pondération des Activités d'Apprentissage dans l'Unité d'Enseignement**

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

- Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus faible des AA en échec.

- Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

#### Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).